

# 海老と水菜の アーリオ・オーリオ



デッツァーニ ガヴィ  
DEZZANI GAVI  
ITALY   
750ml

淡い黄色で緑色の反射を伴います。桃やアーモンドの繊細な香り、辛口でフレッシュで非常に風味の良いワインです。



## 材料 (4人分)

|          |      |          |      |
|----------|------|----------|------|
| ・海老(中)   | 8尾   | ・にんにく    | 1かけ  |
| ・水菜      | 1/3束 | ・鷹の爪     | 1本   |
| ・セロリ     | 1/3本 | ・オリーブオイル | 大さじ3 |
| ・ショートパスタ | 120g | ・塩       | 少々   |
|          |      | ・粗挽きこしょう | 少々   |



## 【作り方】

- (1) にんにくはみじん切りにする。セロリは筋をとって斜め薄切りにする。
- (2) 海老は背ワタを取り除く。水菜は3cm長さに切る。
- (3) ショートパスタは袋の表記時間ゆでる。
- (4) フライパンにオリーブオイル、にんにく、鷹の爪を入れて熱し、香りが出たら海老を加えて炒め、セロリ、水菜を入れてさっと火を通し、(3)を入れて火を止める。
- (5) 塩、こしょうで味をととのえて皿に盛り付ける。